

# L'Anysetier



Ordre  
International des  
Anysetiers

Номер 92  
Юли 2023

*Aider et donner de l'Espoir*



## СЪДЪРЖАНИЕ

Страница 2  
- Спирулина  
- Пожарникари в Турция

Страница 3  
- Един ден в Камарг  
- Les bouchons Lyonnais

Страница 4  
- Мозаечна версия на Пилон  
- Нашите скърби  
- График на лекциите

Тази публикация е изготвена от Редакционния комитет въз основа на информация, предоставена от Командериите

Директор на публикацията :

Г-н Jean-François Brebion

Редакционният комитет е съставен от :

Г-жа Martine Désirant  
неговият председател,  
Г-жа Michèle Voquillon,  
Г-жа Evelyne Godan,  
Г-жа Catherine Jaouen,  
Г-жа Magali Siguenza,  
Г-н Jean-Luc Chassigneux,  
Г-н Patrick Henry,  
Г-н Jean Le Grand.

**Редакционният комитет промени името си на :**

**КОМИСИЯ ПО КОМУНИКАЦИИ**

Към този брой на L'Anysetier 92 е приложен специален брой, посветен на подробна ретроспекция на конгреса през 2023 г., проведен от 18 до 21 май 2023 г. в добрия град Орлеан.

## Интервю с председателя

*Интервю с редакционния комитет*

**- Как разбрахте за Les Anysetiers?**

Майка ми, Моник, беше приета в редиците на Командерията на чолетите през 1991 г. по съвет на приятел счетоводител, който вече беше анисетар.

Тя влезе и ме взе със себе си!... Месечните вечери се провеждаха в особено приятелска атмосфера. Всички членове се търкаха щастливо, без да има конфликт между поколенията.

Аз бях най-младият... Имах честта да бъда приет в ордена на 5 октомври 1996 г. едновременно с първия кмет на Шоле. Моите кръстници бяха Шантал Бретодо и Морис Жойе.

**- Отдавна ли участвате в дейността на катедрата?**

От 1999 г. като водещ на церемониите. По това време Моник е хералд. Тя пожела да се оттегли, за да ми даде пълноценно място в капитула. През 2003 г.

станах Connétable, а през 2010 г. - Grand-Maître. Щастливо заемах тази длъжност до Общото събрание на Командерията през 2023 г., когато предадох Пилон на моята приятелка Силви Бушоньо-Блот.

**- Винаги ли участието ви в Командерията е било важно?**

Много бързо се включих в организирането на различни събития, по-специално в организирането на уикенди, включително на "Синекени" в Le Puy du Fou, в управлението на резервации, хотели и т.н. Контактите ми позволиха да организирам дейности в няколко замъка в региона. Тази инвестиция беше естествена, защото харесвах месечните ни срещи и се чувствах добре на тях.

**- Кога идеята да стана президент на Ордена се превърна в реалност?**

Конгресът, организиран в Брон през 2022 г., е решаващ. Много Велики майстори се обърнаха към мен. Те идваха при мен един след друг, за да ме убедят да



приема поста на президент за изборите през 2023 г. След като Даниел Хамелин и Мишел Гримо се съгласиха да се кандидатира отново, остана само един "твърд" човек, когото трябваше да убедя.

**- Сега, когато станяхте председател, чувствате ли, че отговорността е по-голяма, отколкото сте смятали?**

Четиримата бяхме добре подготвени с програма, изградена през следващите три години.

Не мога да си представя, че ще поема председателството и ще гледам как летят мухите, без да вдъхна нов живот на ОИА, което ще изисква много работа и съм готов да вложа цялата си енергия в това.

Още когато бях много млад, се занимавах с обществена работа.

Аз съм по-скоро за действие. Преди всичко искам всеки Майстор Анисетиер да говори и да работи заедно за бъдещето на Ордена.

**Да изградим бъдещето си заедно!**

**Скак виждате бъдещето на Ордена?**

Със 100% оптимизъм!  
Ако всички играят играта, можем само да успеем:  
"Победата принадлежи на най-упоритите".

**- Вашето заключение:**

**"Победата е красива само ако е колективна".**



## Commanderie de Penthièvre en Armor

### Връчване на дарение на хуманитарната противопожарна служба Côtes d'Armor.

След тригодишно прекъсване Commanderie du Penthièvre организира своя Chapitre Magistral в Plérin.

На първо място, голяма благодарност на Тею Монтюли, Велик майстор на Commanderie du Penthièvre, който се осмели да се опита да организира своя Chapitre Magistral, въпреки значителния спад на членовете след кризата в здравеопазването.

Но преди всичко поздравявам съпругата му Гис, която допринесе за подготовката и организирането на това събитие, чийто успех надмина и най-оптимистичните очаквания.

Благодарим на всички и на Филип, който се присъедини към нашите приятели и също ще допринесе за помагането и даряването на надежда в Commanderie du Penthièvre.

Благодарение на присъстващите 14

командерии, някои от които дойдоха от много далеч: Артоа, Шампан, Сент Етиенан Форес и Вал дьо Мец, както и тези от Регион 8, бяха представени повече от 30 рокли за радост на всички и удовлетворение на нашите гости.

Кулминацията на вечерта беше връчването на съвместно дарение от две приятелски командерии на хуманитарната противопожарна бригада Côtes d'Armor.

На 6 февруари страшно земетресение разтърси Турция и Сирия, като отне живота на повече от 50 000 души. Екип от 6 спасители и 2 специализирани кучета от хуманитарната асоциация Pompiers Internationaux des Côtes d'Armor (PICA) замина за Хатай в Турция от 9 до 20 февруари, за да спасява човешки животи и да помага на бедстващи хора. Бастиен Бизие, пожарни-

кар и преводач от Hérault от Commanderie de Haute-Bretagne, беше един от 6-те спасители. В събота вечерта той беше придружен от Надя Жорж, председател на асоциацията PICA и главен лекар на интензивното отделение в болницата в Гингам. Бастиен коментира слайдшоу от операциите им в Турция, като на всяка снимка обясняваше какво са правили, как са го правили и какви резултати са постигнали. Той привлече вниманието на всички до такава степен, че някои имаха сълзи в очите. Надя и Бастиен получиха дълги аплодисменти.

Двамата велики майстори, Тею Монтюли за Пентиевр и Жан-Рене Бабоно за Горна Бретан, връчиха чек за 1000 евро на Надя Жорж, която им благодари и обясни големите им нужди. Пътуването до Турция им е струвало 15 000 евро и разполагат само с дарения, за да поддържат PICA. Трябва да се отбележи също, че всеки доброволец-спасител отива на мисия в личните си почивни дни.

Отново поздравления за тази асоциация. Това е вторият път, в който нашите две Командерии им помагат, и те го заслужават, защото и те "помагат и дават надежда".

Вечерта премина в отлична атмосфера. Ще се видим през 2024 г. за нов Магистрален капитул с няколко въвеждащи церемонии и да живее Командерията на Пентиевр.



## Commanderie de Basse Normandie

### Викинг Спирулина

Благодарение на белгийския ботаник Жан Леонар, който по време на експедициите си през 1965 г. открива на чадските пазари синьо-зелени палачинки, които са много ценени от местното население. Анализирани в Белгия, ботаникът открива, че спирулината, ядлива бактерия, е най-пълноценната храна в света по отношение на състава си и всички ползи, които съдържа. Едва тогава спирулината пристига във Франция.

Понастоящем във Франция има 500 дребни производители. Институтът Пастьор и центърът за водорасли в Бретан предлагат на пазара стволите клетки на спирулината.

Принципът на производство е прост. Всеки бактериален щам се развива, като се храни с множеството минерали, съдържащи се в езерото. След това се разпада на две части. Двете по-малки части растат на свой ред и се разпадат на две. Този експоненциален растеж е успешен, стига да са изпълнени всички условия (топлина, светлина, PH на водата от 10).

Събирането на реколтата се извършва от април до октомври, тъй като през зимата бактериите спят зимен сън. За да се оптимизира газообменът между въздуха и водата и да се даде възможност на спирулината да фотосинтезира, водните колела разбъркват водата. Събирането на рекол-

тата се извършва, когато водните колела спрат и спирулината изплува на повърхността. Използва се помпа за филтриране на повърхностната вода, след което спирулината се поставя на маса през зимата, за да се стимулира естественото изпарение, така че да има само 20 % вода. Оформена на спагети и след това на гранули, спирулината се продава в кутии от 100 г.

Спирулината се използва като подправка в количество 3 г (една чаена лъжичка) на ден. Всички присъстващи Anysetiers си купиха по една или две кутии спирулина.

## Commanderies du Bas Languedoc et de la Côte bleue

Един ден в Камарг

Commanderies du Bas Languedoc и Côte-Bleue Martigues обединиха усилията си, за да предложат един ден в Камарг в събота, 1 април, и това не е първоаприлска шега. Този ден, организиран от двете командерии, първоначално беше планиран за 2020 г., но пандемията реши друго.

Тези две командвания, които граничат с региона Камарг, искаха да споделят

красотата и традициите на този див остров, където животните и хората, които обичат свободата и истината, живеят в хармония с природата.

При пристигането ни в Manade Martini във Франквова бяхме посрещнати от Жерар, ентузиаст, който ни разказа с анекдоти за живота и работата в Manade. Сутрешната програма включваше демонстрация на ферад, последвана от раз-

ходка с каруца, за да се запознаем с имението и работата на гардианите, които сортират биковете, докато се разхождат на свобода.

По време на тази разходка успяхме да наблюдаваме и погледа. За тези, които не са запознати с традициите на Камарг, погледът се състои в това да накараш стадо бикове и/или коне да пресекат река. Тази традиция се дължи на факта, че в миналото овчарите е трябвало да пресичат многобройните потоци и канали, когато са се придвижвали по манадата (което се е правело пеша, а не с камион, известен като "шар", както е днес). Днес газенето остава уникален и рядък спектакъл в регионите Буш дю Рон, Гар и Еро. На връщане се насладихме на аперитив от миди брасукада и споделихме храната под ритъма на традиционни песни на Режин Паскал, посланик на Камарг, с демонстрация на дресура на коне.

106 души, представляващи 8 командерии, се отправиха към Камарг Гардоаз (Camargue Gardoise), за да споделят един чудесен момент на общуване и да открият нашите традиции в Камарг.



## Commanderie du Lyonnais

Les Bouchons Lyonnais: традиционно кулинарно пътешествие

Лион, столицата на френската гастрономия, е известен със своите "bouchons lyonnais" - традиционни ресторанти, предлагащи уникално кулинарно преживяване. Тези топли и приятелски настроени заведения са емблематични за културата на Лион и предлагат кухня с богат вкус и история.

Бушоните в Лион водят началото си от малките ресторантчета, в които през XIX в. са се хранели работниците и канутата (копринарите). Думата "bouchon" се използва за обозначаване на табелите, окачени пред тези заведения, които често представляват парчета дърво, издълбани във формата на тапа от бутилка вино.

Атмосферата в лионски бушон е рустикална и автентична. Стените често са украсени със стари предмети и ретро плакати, което създава носталгична атмосфера. Дървените маси често са тесни и близо една до друга, което насърчава разговорите между гостите. Собствениците и сервитьорите са известни със своята



дружелюбност и добро настроение, което допринася за топлата и непринудена атмосфера.

Кухнята на bouchons lyonnais е щедра и използва максимално местните продукти. Сред характерните ястия са лионски специалитети като salade lyonnaise, приготвен от фризе, сланина, крутони и поширано яйце, и quenelles de brochet - ястие, приготвено от тесто choux и ситно нарязана щука, поднесено със сос Nantua.

Любителите на месото ще се зарадват на ястия като boudin noir (черен пудинг), tripes à la lyonnaise (лионски дреболии) и прочутата люта наденица. Предястията често включват ястия като grattons (парчета свинско месо на скара) и cervelle de sauput - свежа смес от fromage blanc, билки и шалот.

Бушоните в Лион са известни и с богатия си избор на вина. Местните вина, като

Божоле, Кот дю Рон и Бургундия, са идеалното допълнение към традиционните лионски ястия. Любителите на виното могат да се насладят на внимателно подбрани червени, бели и розови вина, които допълват вкусовете на местната кухня.

Освен гастрономия, бушоните на Лион са място, където цари приятелство и радост от живота. Оживените разговори между посетителите, смехът и споделяните анекдоти допринасят за празничната атмосфера в тези традиционни ресторанти.

Ако посещавате Лион, не пропускайте възможността да опитате bouchon lyonnais. Ще откриете богатството на лионската кухня, очарованието на тези исторически заведения и топлото посрещане, което те предлагат.



## Commanderie de l'Yssingelais

### Великолепна мозайка

Голямата майсторка Мартина Бертолон разкри и откри изключителен подарък едновременно с всички участници, чиято опаковка правеше невъзможно да се открие какво има вътре.

След като изчакахме няколко минути, бяхме напълно изненадани да открием мозайка с размери около 1 метър на 0,70 см, представяваща нашия Пилон.

Щедрият дарител желае да остане анонимен, затова Мартина не съобщава името и фамилията му.

Този шедьовър е придружен от бележка:

"Този проект изискваше:

- 74 часа работа
- 1,2 литра лепило
- 1,5 килограма фуги
- приблизително 8800 парчета за изрязване.

Това се равнява на:

- 15 часа опера и класическа музика,
- 26 часа григорианско пеене,
- 22 часа мълчание изненадващо, почти без нецензурни думи
- 4 незначителни съкращения,
- 17 литра билков чай

Цялата заслуга е на моя скъп, любящ съпруг, който противно на своята преценка се съгласи да ми даде цялото това време. Освен ако това не му е изгодно!

Можете да го попитате сами! Признавам, че невинаги е лесно да се живее с ателие в средата на трапезарията.

Тази работа е уникална и я посвещавам на Anysetiers de l'Yssingelais с цялото си приятелство.

Един анонимен занаятчия".



### AGENDA 2023

- 26 Август :  
. VAL DE METZ
- 02 септември :  
. TULLEVAL DE CORREZE
- 09 септември :  
. LA MARCHE (IC)  
. CREUSOT CRISTALLERIE  
. REGION RHEIN RUHR
- 16 септември :  
. COTE BLEUE  
. ISLES ANGLOS NORMANDES  
. NIVERNAIS
- 23 септември :  
. BEARN BIGORRE  
. CANNES ESTEREL  
. ROANNAIS BRIONNAIS  
. BASSE NORMANDIE  
. VALAIS
- 30 септември :  
. AUTUN LA ROMAINE  
. PERIGORD (IC)  
. ANJOU
- 07 Октомври :  
. NORMANDIE ROUEN SEINE ET EURE (IC)  
. LANDES  
. VARNA DOBROUDJA MARITIME  
. SAINT ETIENNE EN FOREZ  
. PROVENCE
- 14 Октомври :  
. SAVOIE  
. GUYENNE OCCITANE  
. LIMOUSIN  
. TOURAINE
- 21 Октомври :  
. HAUTE BRETAGNE  
. BOURGOGNE  
. SARRE (IC)  
. BAHIA DE ROSES
- 28 Октомври :  
. BAILLIAGE DELLE MARCHE  
. MAINE ET PERCHE (IC)  
. PAYS DE NEUCHATEL
- 04 ноември :  
. PAYS DE LEON ET CORNOUAILLE  
. PAYS DE FRIBOURG
- 18 ноември :  
. CHOLETAIS MAUGES BOCAGE VENDEEN  
. BAS LANGUEDOC  
. LORRAINE  
. FRANCHE COMTE  
. TERRES PICARDES
- 25 ноември :  
. LYONNAIS  
. INDRE EN BERRY
- 02 ноември :  
. NANTES LOIRE OCEANE  
. HAUT-LANGUEDOC
- 16 декември :  
. VALLEE D'AOSTE

## Нашите присъди

С голяма тъга трябва да ви съобщим за смъртта на приятели, които ни бяха много скъпи:



Нашият приятел Жак Шабо, 17 години Connétable Argentier на Commanderie de Basse Normandie, ни напусна много внезапно на 2 април 2023 г. (болест на Шарко), след 28 години живот на Anysetier в нашата Commanderie. Той беше отдаден и много строг човек, за когото приятелството беше свещено. Той беше човек на ангажираността и на голямата строгост, за когото приятелството беше свещено: веднъж анисерс, винаги анисерс, дотолкова, че на ковчега му анисетърският му камуфлаж беше поставен на синя възглавничка до медала му на Ordre national du Mérite. В речите си децата му припомниха неговата преданост към Анисетие. Благодарим ти, Жак, ти ще бъдеш образец до края за всички нас. Сбогом, Жак.



Родом от Settimo Tavagnasco, село в Таваняско, Бринген е счетоводител, бивш управител на Cassa di Risparmio di Torino и Велик магистър на Командерията на Пиемонт на Ordre International des Anysetiers - международна асоциация, чиято цел е да популяризира и изследва качествата на анасона и неговата употреба, както и да развива научните, културните и социалните връзки между членовете си. Християндемократ, Бринген почина на 78-годишна възраст в болницата в Империя, където беше хоспитализиран за няколко дни поради силен грип.

На техните семейства и приятели поднасяме искрените си съболезнования и уверяваме в дълбокото си приятелство. Дълбоко сме натъжени от тяхното заминаване. Нека свети Сергей ги пази в своята свята грижа!



Aider et donner de l'esprit



## Ordre International des Anysetiers

**Siège social** : 205, rue La Fayette - F - Paris 10<sup>ème</sup>  
**Tél.** +33 (0) 1 42 25 30 68 E-mail : [secretariat@anysetiers.com](mailto:secretariat@anysetiers.com)  
**Site internet** : <http://www.anysetiers.org>